

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ОБОРОТУ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК (БАД) К ПИЩЕ

СанПиН РУз №________

Издание официальное

Ташкент-2008



САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

"УТВЕРЖДАЮ"
Главный Государственный
санитарный врач Р Уз,
зам. министра здравоохранения
________ Б.И.НИЯЗМАТОВ

"____" ________ 2008 г.

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И ОБОРОТУ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК (БАД) К ПИЩЕ

СанПиН РУз №________

Издание официальное

Ташкент-2008

Составители:

Шарипова Н.В.- начальник санитарного отдела ГУСЭН Минздрава Р Уз;

Худайберганов А.С.-главный специалист МЗ РУз по гигиене питания;

Рахимов Б.Б. - ведущий специалист санитарного отдела ГУСЭН Минздрава РУз;

Эллинская О.Л.- зав.лабораторией гигиены питания НИИСГиПЗ;

Тухтаров Б.Э.- доцент ТМА;

Эшмурадова С.-соискатель ТашИУВ;

Тураев И.Э.-соискатель ТашИУВ;

Наврузов Э.Б.-соискатель ТашИУВ.

Рецензенты:

Исхаков А.И.-д.м.н., профессор кафедры гигиены ТашИУВ.

Зокирходжаев Ш.Я. - д.м.н., профессор зав. лабораторией диетологии и коррекции веса

Бойко И.Б.- старший научный сотрудник ТМА.

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан письмом за № 20-15-385,386/15 от 17.11.2008г.

Вводится в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Узбекистан за №19 от 25.11.08г. и будет опубликован в течение трех месяцев на сайте Министерства здравоохранения Республики Узбекистан www.med.uz.

Выписка
из Закона Республики Узбекистан «О Государственном санитарном надзоре»

Государственный санитарный надзор - это деятельность санитарно-эпидемиологической службы по предупреждению, выявлению и пресечению нарушений санитарного законодательства.

«Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы разрабатываются научно-исследовательскими и другими учреждениями, утверждаются Главным государственным санитарным врачом Республики Узбекистан и подлежат опубликованию в трехмесячный срок после их утверждения» (статья 3).

«Государственные органы, предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности и отдельные лица обязаны:

-соблюдать утвержденные в установленном порядке санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы» (статья 7).

«Предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности и отдельные лица, занимающиеся производством, хранением, транспортировкой, реализацией продуктов питания и пищевого сырья, обязаны соблюдать медико-биологические требования, санитарные нормы и гигиенические нормативы.

Применение новых пищевых добавок, специально вводимых биологически активных веществ, новых технологий производства пищевого сырья и продуктов питания допускается только после токсиколого-гигиенической оценки с разрешения Главного государственного санитарного врача Республики Узбекистан» (статья 14).

Выписка
из Закона Республики Узбекистан
“О качестве и безопасности пищевой продукции”

«Государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции осуществляется Государственной санитарно-эпидемиологической службой Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, Главным государственным управлением ветеринарии при Министерстве сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан, Главной государственной инспекцией по карантину растений при Министерстве сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан, Узбекским государственным центром стандартизации, метрологии и сертификации при Кабинете Министров Республики Узбекистан и другими органами (далее органы государственного надзора), определяемыми законодательством» (статья 4).

«Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции осуществляется путем установления санитарных, ветеринарных, фитосанитарных норм, правил и гигиенических нормативов, государственных стандартов, технических условий (далее - нормы и правила), содержащих требования к качеству и безопасности пищевой продукции, условиям ее производства, заготовки, закупки, переработки, поставки, хранения, транспортировки и реализации» (статья 5).

СОДЕРЖАНИЕ

Настоящие санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к производству и обороту биологически активных добавок к пище (БАД)» (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Законами Республики Узбекистан: Закон Республики Узбекистан: "О государственном санитарном надзоре" от 3 июля 1992 года с изменениями и дополнениями 6 мая 1995 года и 15 апреля 1999 года //Ведомости Верховного Совета Республики Узбекистан. –1992. - №9. -статья 355; Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1995. -№6. -статья 118; -1999. -№5. -статья 124), "Об охране здоровья граждан" от 29 августа 1996 года с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1999 года //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1996. -№19. -статья 128; -1999. -№5. -статья 124), "О качестве и безопасности пищевой продукции", от 30 августа 1997 года. //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1997. -№9. -статья 239), «О защите прав потребителей» от 26.04.1996 г. № 221-I.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Основной целью настоящих санитарных правил является обеспечение безопасности и пищевой ценности БАД и определения санитарно-эпидемиологических требований к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию организаций, занимающихся их производством, ввозом и оборотом, а также к условиям труда при их производстве.

1.2. Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к производству и обороту биологически активных добавок к пище (БАД)» являются обязательными для исполнения государственными органами, предприятиями, учреждениями, организациями, объединениями и отдельными лицами, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкции, эксплуатацией организаций по производству и обороту БАД, а также для органов, учреждений, должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.3. Гигиенические требования к безопасности и эффективности БАД, а также к материалам, контактирующим с БАД в процессе их производства и хранения, устанавливаются специальными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

1.4. Государственные органы, предприятия, учреждения, организации, объединения и отдельные лица, осуществляющие деятельность в сфере производства и оборота БАД, обязаны обеспечит выполнения настоящих санитарных правил.

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

пищевые продукты – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция, продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

пищевые добавки – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

биологически активные добавки (БАД)– природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

БАД используются как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ, для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека.

качество БАД – совокупность характеристик, которые обусловливают потребительские свойства, эффективность и безопасность БАД.

безопасность БАД – отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений.

пробиотики – биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающие нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (пробиотики – синоним понятия эубиотики).

материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами (далее – материалы и изделия) – материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

пищевая ценность – совокупность свойств БАД, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

биологическая ценность-совокупность свойств БАД, оказывающих биологическое воздействие на живой организм, при которых удовлетворяются потребности организма в биологически активных веществах;

удостоверение качества и безопасности – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

нормативные документы – государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

технические документы – документы, в соответствии с которым осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

оборот БАД – купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее – реализация), их хранение и перевозка;

фальсифицированные БАД – БАД, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытие свойства и качества, информация о которых является заведомо неполный или недостоверной;

идентификация БАД – деятельность по установлению соответствия определенных БАД нормативным, техническим документам и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащихся в прилагаемых к ним документах и этикетках;

гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека;

государственный санитарно-эпидемиологический надзор – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Республики Узбекистан в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания;

санитарно-эпидемиологическое заключение – документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации;

3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3.1. БАД используется как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ, для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека, в т. ч. продуктов, оказывающих общеукрепляющее, мягкое мочегонное, тонизирующее, успокаивающее и иные виды действия при различных функциональных состояниях, для снижения риска заболеваний, а также для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта, в качестве энтеросорбентов.

3.2. БАД должны отвечать установленным нормативными документами требованиям к качеству в части органолептических, физико-химических, микробиологических, радиологических и других показателей по допустимому содержанию химических, радиологических, биологических объектов, запрещенных компонентов и их соединений, микроорганизмов и других биологических агентов, представляющих опасность для здоровья человека в соответствии с СанПиН Р Уз за № 138-03 «Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания». В биологически активных добавках к пище регламентируется содержание основных действующих веществ в пределах норм соответствующих физиологическим потребностям организма.

3.3. Производство биологически активных добавок к пище должно осуществляться в соответствии с нормативной и технической документацией и отвечать требованиям санитарных правил и норм в области обеспечения качества и безопасности продукции.

Производство и оборот БАД, не соответствующих требованиям, установленным настоящими санитарными правилами, не допускается.

3.4. Требования настоящих санитарных правил должны выполняться при разработке и предоставлении к согласованию технических документов, регламентирующих вопросы производства и оборота БАД.

3.5. При разработке новых видов биологически активных добавок к пище и изменении их состава, а также при разработке (изменении) технологических процессов юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, осуществляющими эту деятельность, обеспечивается обоснование их соответствия заявленным медико-биологическим эффектам, срокам годности, показателям качества и безопасности продукции, требованиям по их соблюдению на этапах обращения, а также методам контроля.

Качество каждой партии (серии) БАД подтверждается производителем в удостоверении о качестве и безопасности.

3.6. Соответствие БАД санитарным правилам, гигиеническим нормативам и представляемых технических документов подтверждаются санитарно-эпидемиологической, токсикологической экспертизой, подтверждением эффективности заявляемых свойств БАД производителем и клиническими исследованиями, назначенными экспертами.

3.7. Санитарно-эпидемиологическая, токсикологическая экспертиза биологически активных добавок к пище, подтверждение эффективности заявленных свойств БАД производителем, а также клинические испытания проводятся специально уполномоченными органами на основании нормативных и методических документов, утвержденных в установленном порядке.

3.8. Импортируемые на территорию Республики Узбекистан биологически активные добавки к пище должны отвечать требованиям действующих в Республики Узбекистан санитарных правил и гигиенических нормативов.

3.9. За соответствием БАД требованиям качества осуществляется производственный контроль с учетом настоящих санитарных правил, а также государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.10. Государственный санитарный надзор, контроль за соответствием БАД и условиями их производства и оборота, предусмотренных настоящими Санитарными правилами

осуществляется органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ БАД

4.1.Технические документы (технические условия, технологические инструкции, другие документы) не должны быть рукописными.

Записи, отражающие контрольные испытания, должны храниться в течение 1 года после окончания срока годности БАД.

4.2. При внесении в технические документы изменений и дополнений, в том числе в части сроков годности и условий хранения БАД, они оформляются в установленном для технических документов порядке.

4.3. Требования к изложению и содержанию технических условий (технических регламентов) на БАД.

4.3.1. Технические условия разрабатываются на группу БАД одного вида или одну номенклатурную единицу в соответствии с нормативной документацией, определяющей требования к технической документации.

4.3.2. Технические условия на БАД должны состоять из следующих разделов:

- вводная часть;
- технические требования к сырью;
- технические требования к готовой продукции, включая требования к упаковке и маркировке;
- требования безопасности производства и охраны окружающей среды;
- порядок организации производственного контроля;
- правила приемки;
- методы контроля, в т.ч. показатели подлинности продукции;
- требования к хранению и транспортировке;
- указания по использованию;
- гарантии изготовителя;
- перечень нормативных и технических документов, на которые даны ссылки в технических условиях на БАД.

4.4. Требования к технологической инструкции.

4.4.1. В технологической инструкции (технологическом регламенте) отражаются следующие разделы:

- вводная часть;
- технические требования к сырью и готовой продукции;
- нормы расхода сырья;
- рецептура (возможно оформление в виде приложения к технологической инструкции);
- описание и графическая схема технологического процесса, включая процесс подготовки сырья;
- требования к маркировке, упаковке, хранению и транспортировке;
- требования к технологическому оборудованию;
- производственный контроль;
- гарантии производителя.

4.4.2. Приложения к технологической инструкции:

- журнал технологического контроля;
- графическая схема технологического процесса производства;
- перечень рекомендуемого оборудования;

5. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ БАД И ИНФОРМАЦИИ, НАНЕСЕННОЙ НА ЭТИКЕТКУ

5.1. Упаковка БАД должна обеспечивать сохранность, безопасность и качество БАД на всех этапах оборота.

5.2. При упаковке БАД должны использоваться материалы, разрешенные для использования в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами или лекарственными средствами.

5.3. Требования к информации, нанесенной на этикетку БАД, устанавливаются в соответствии с нормативными документами, регламентирующими внесения на этикетку информации для потребителя.

5.4. Информация о БАД должна содержать:

- наименования БАД,
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- обозначения нормативной или технической документации, обязательным требованиям которых должны соответствовать БАД;
- состав БАД, с указанием ингредиентного состава в порядке, соответствующем их убыванию в весовом или процентном выражении;
- сведения о потребительской упаковке и весе или объеме единицы продукта;
- сведения о противопоказаниях для применения при отдельных видах заболеваний;
- указание, что БАД не является лекарством;
- дата изготовления, гарантийный срок годности или дата конечного срока реализации продукции;
- условия хранения;
- информация о регистрации БАД с указанием номера и даты;
- место нахождения, наименование изготовителя (продавца) на принятие претензий от потребителей.

5.5. Информация, предусмотренная настоящей статьей доводится до сведения потребителей в любой доступной для чтения потребителем форме.

5.6. Использование термина «экологически чистый продукт» в названии и при нанесении информации на этикетку БАД, а также использование иных терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования, не допускается.

6. ПОСТАНОВКА БАД НА ПРОИЗВОДСТВО

Производство БАД должно осуществляться в строгом соответствии с нормативной и технической документацией.

7. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА БАД

7.1. При проектировании, строительстве и реконструкции организации, производящих БАД, необходимо руководствоваться действующими строительными нормами, нормами технологического проектирования, а также требованиями настоящих санитарных правил.

7.2. Предприятия, организации, производящие БАД, следует размещать на обособленных земельных участках. Расстояние до промышленных, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог и магистралей, жилых и общественных зданий должно соответствовать требованиям санитарных правил, регламентирующие санитарно-защитные зоны, с учетом специфики технологии производства БАД и требований безопасности к готовому продукту. Производственные цеха не рекомендуется размещать в подвальных помещениях и цокольных этажах здания.

7.3. Состав и площади помещений организации по производству БАД определяются техническим заданием на проектирование, в зависимости от перечня и количества производимых БАД и других нормативных документах.

7.4. Допускается блокирование организации по производству БАД с другими пищевыми организациями (производство БАД на основе живых микроорганизмов с организациями соответствующего профиля) только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на производство.

7.5. Для работы с живыми микроорганизмами должны быть выделены отдельные помещения.

7.6. Организации, производящие БАД, размещаются в соответствии с действующими нормативными документами, регламентирующими санитарно-защитные зоны.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВКЕ ТЕРРИТОРИИ.

8.1. Территория организации должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных и талых вод в ливневую канализацию, транспортные и пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием.

Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

8.2.Для проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации должны быть оборудованы отдельные маркированные емкости, находящиеся вне производственных помещений.

8.3. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке на расстоянии 25 метров от производственного здания, которая должна быть ограждена с трех сторон.

8.4. Территорию организации (цеха) следует содержать в чистоте и порядке, летом – поливать в утренние и вечерние часы, а зимой – очищать от снега и льда. Уборка территории должна производиться не реже одного раза в сутки, до начало или после окончания работы.

9. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.

9.1. Организация по производству БАД должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях, планировка их должна исключать загрязнение продукции и согласована с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

9.2. Расположение производственных помещений в здании должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции.

9.3. При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские, бытовые помещения, холодильные камеры, аппаратные и машинные отделения холодильных установок.

9.4. В производственных и складских помещениях организации должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения насекомых и грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях – металлические сетки) в соответствии с действующими санитарными правилами.

9.5. Полы производственных помещений должны иметь твердую, не адсорбирующую и не скользкую поверхность, выполнены из прочного материала, разрешенного к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

9.6. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет или облицованы глазурованной плиткой и легко подвергаться мойке.

9.7. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно защищены.

9.8. Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый тон. В зданиях с выступающими на потолке элементами (балками, трубами и т.п.) рекомендуется устанавливать подвесной потолок.

9.9. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

9.10 В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора санитарного брака. Бочки и емкости для брака следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и дезинфицировать.

Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, не допускается.

9.11. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

9.12. В производственных помещениях должны быть предусмотрены раковины с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеткой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

9.13. В помещениях для хранения БАД – пробиотиков стены должны быть облицованы глазурованной плитой на полную высоту стен.

9.14. Цеха по производству БАД на основе пробиотических микроорганизмов должны иметь герметизированные окна. Все соединения стен, потолка, пола герметизируются. Поверхности не должны иметь трещин и других дефектов, быть пригодными для мытья и дезинфекции.

10. ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.

10.1. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус и соответствовать нормативным требованиям с учетом количества работающих и особенностей технологических процессов.

В случае размещения бытовых помещений в отдельно стоящем здании следует предусматривать закрытые переходы к производственным цехам.

10.2. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными. Количество душевых сеток определяется в соответствии с санитарными правилами, исходя из числа работающих в наибольшую смену.

10.3. Отделка бытовых помещений должна предусматривать:

- стены – глазурованный плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных спецодежды, бельевых, санузлах – на высоту 1,5 м выше панелей до низа несущих конструкций – водоэмульсионными или другими разрешенными красками и материалами;
- потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях – известковой побелкой или другими материалами;
- полы во всех бытовых помещениях – облицовывать керамической плиткой или покрыть другим водонепроницаемым моющими материалом.

10.4. Санитарные узлы подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами не менее двух раз в смену.

11. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.

11.1. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству БАД не допускается.

11.2. По окончании работы производственные и бытовые помещения необходимо тщательно убирать полы, оборудование, инвентарь и тару промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой.

11.3. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и окончании смены.

12. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ.

12.1. Водоснабжение организаций по производству БАД должно осуществляться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии строится собственный водопровод от водоисточника, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение. Вода должна соответствовать санитарным правилам и нормам, определяющим гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

12.2. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически не допускается.

12.3. Трубы, арматура, оборудование, применяемые при устройстве внутренних систем холодного и горячего водоснабжения, должны соответствовать требованиям соответствующих нормативных документов. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета. Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

12.4. Устройство системы канализации должно отвечать требованиям соответствующих нормативных документов, а также требованиям настоящих санитарных правил.

12.5. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в меж потолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для производства БАД. Трубы бытовой канализации не должны проходить через производственные цеха, складские помещения для хранения продукции, пищеблоки.

12.6. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод организация должна иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выходами в сеть.

Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки.

13. ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ.

13.1. Естественное и искусственное освещение производственных помещений должно соответствовать действующим нормативным документам.

13.2. В производственных помещениях должно быть предусмотрено естественное освещение со световым коэффициентом (СК) в пределах 1:6-1:8. В бытовых помещениях СК должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение – преимущественно люминесцентные лампы.

13.3. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а в производственных при необходимости – местным или комбинированным.

13.4. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошным защитным стеклом.

13.5. Светильники в помещениях с открытым технологическим процессом не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

13.6. Санитарная обработка светильников должна производиться в соответствии с графиком санитарной обработки цеха, наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

14. ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ, ОТОПЛЕНИЮ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА.

14.1. В производственных и вспомогательных зданиях, помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и настоящих санитарных правил.

Параметры воздушного потока должны соответствовать требованиям санитарных норм по микроклимату в производственных помещениях.

14.2. Бытовые помещения, туалеты, лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и (или) местной вентиляции.

14.3. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли, а при необходимости – стерилизации.

14.4. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно быть обеспечено местными системами вытяжной вентиляции.

14.5. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено пылеулавливающими устройствами с отсосом воздуха от них.

14.6. Воздухозаборные шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2м от уровня земли. Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

14.7. Выбросы в атмосферу из систем вентиляции следует размещать на расстоянии от воздухоприемных устройств приточной вентиляции не менее 10м по горизонтали или 6 м по вертикали, при горизонтальном расстоянии не менее 10м.

14.8. Вентиляционное оборудование следует размещать в вент. камерах, оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с нормативными и другими официальными документами.

14.9. Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

14.10. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность. С целью предупреждения в производственных помещениях следует предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушно-тепловые завесы.

14.11. Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделениям ядовитых паров, газов и пыли, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок запрещается.

14.12. Не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь.

14.13. Система отопления должна отвечать требованиям соответствующих нормативных документов. Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий рекомендуется использовать в качестве теплоносителя перегретую воду; допускается также использование насыщенного пара, электроэнергии.

14.14. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах м складах для хранения и созревания продукта должны соответствовать требованиям нормативных документов и технологическим инструкциям (для цехов с заданной температурой производства).

14.15. Отопление на холодильниках, в складских помещениях должно предусматриваться в соответствии с требованиями нормативных документов и технологическими инструкциями.

15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ И ТАРЕ.

15.1. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь и тара, упаковочные материалы, предназначенные для расфасовки БАД, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для использования в установленном порядке органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

15.2. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность и непрерывность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

15.3. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие свободный доступ работающих к нему, проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможность мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

15.4. Конструкции оборудования должны обеспечивать легкую разборку и доступность узлов оборудования, контактирующих с сырьем и готовыми БАД, для мойки и дезинфекции.

15.5. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с БАД, могут смазываться только пищевыми маслами.

15.6. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из не коррозийных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

15.7. Не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

15.8. Ферментеры, автоклавы, термостаты и другое оборудование, используемое в производстве БАД-пробиотиоков, должно быть снабжено записывающими устройствами. При невозможности обеспечения таких устройств каждая операция должна регистрироваться в специальных журналах сотрудником, определенным приказом по предприятию.

15.9. Производственный инвентарь должен быть промаркирован с учетом его использования при конкретных технологических операциях. Использование случайного инвентаря не допускается.

15.10. Тара готовый продукции должна отвечать требованиям нормативной документации, храниться в чистых и сухих помещениях.

15.11. Для обеспечения безопасности работающего персонала используемое оборудование, включая системы фильтрации воздуха, дистилляторы и др., должно иметь четкие инструкции по его эксплуатации, необходим регулярный технический осмотр оборудования и его плановый ремонт.

16. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ.

16.1. Технологические процессы должны осуществляться в строгом соответствии с утвержденным в установленном порядке технологическими инструкциями.

16.2. Все операции технологического процесса должны выполняться и контролироваться с использованием необходимого оборудования и проборов в специально предназначенных для этих целей помещениях.

16.3. При проведении технологического процесса производства необходимо обеспечить:

- поточность технологического процесса, исключающую возможность перекреста продуктов, получаемых на разных стадиях производства;
- исключение возможности загрязнения продукта на всех этапах его производства;
- безаварийность работы технологического оборудования.

16.4. Качество продукта на отдельных этапах производственного процесса должно контролироваться в объеме, предусмотренном действующей нормативно-технической

документацией. Результаты контроля должны регистрироваться в специальных производственных журналах.

16.5. Забракованные полуфабрикаты и готовые продукты должны быть регистрированы и соответствующим образом промаркированы. Они должны храниться в условиях, не допускающих их использование в производственном процессе, вплоть до принятия обоснованного решения о возможности утилизации.

16.6. В технической документации должны быть точно определены условия, при которых возможна переработка брака без ущерба, для качества конечной продукции. При других условиях забракованная продукция подлежит уничтожению.

17. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМУ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА.

17.1. Всё поступающие сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, санитарных норм и правил, гигиенических нормативов. Приемку сырья, вспомогательных материалов для производства БАД производят партиями при наличии удостоверения о качестве и безопасности и санитарно-эпидемиологического заключения.

В случае, если используемое сырьё и упаковочные материалы подлежат обязательной сертификации – представляется сертификат соответствия.

17.2. Каждая единица продукции осматривается для установления соответствия упаковки БАД и информации нанесенной на этикетку требованиям нормативно-технической документации (НТД) и отсутствия повреждений, отрицательно влияющих на качество сырья.

17.3. Для культурно-возделываемого сырья необходимо предоставление информации об использовании генетически модифицированной продукции, пестицидов, применяемых при возделывании сельскохозяйственных культур.

17.4. Для сырья животного происхождения, используемого при производстве БАД (кровь животных, органы и ткани, молоко и др.), необходимо представление информации об используемых при их получении антибиотиках и химиотерапевтических препаратах.

17.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, изготавливающие БАД, обязаны обеспечить безопасность животноводческого сырья, используемого для производства БАД, которые получены из хозяйств, в которых не зарегистрированы новые заболевания, и свободных от других возбудителей инфекционных болезней, потенциально опасных для человека.

17.6. В целях снижения риска передачи возбудителей бычьей спонгиоформной энцефалопатии (Bovine Spongiform Encephopathy – BSE) через БАД не допускается использование в качестве источника биологического сырья и материалов, представляющих риск в отношении передачи спонгоформной энцефалопатии и определенных решением Комиссии Европейского сообщества по запрещению использования их:

- череп, включая мозг и глаза, небные миндалины и спинной мозг быков (коров) старше 1 месяцев, коз (козлов), овец (баранов) старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезывающиеся сквозь десны;
- селезенка овец (баранов) и коз (козлов).

При ввозе биологически активных добавок к пище, изготовленных из сырья животного происхождения, должна приниматься во внимание эпидемиологическая ситуация по BSE в стране фирмы-изготовителя.

17.8. При хранении сырья должен соблюдаться температурно-влажностный режим и срок годности сырья, установленный изготовителями.

17.9. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего оно должно быть перетарено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха.

18. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА.

18.1. Сырье должно храниться в изолированных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, без посторонних запахов, не зараженных амбарными вредителями, защищенных от воздействия прямого солнечного света.

18.2. Забракованное сырье должно быть промаркировано, утилизировано или переработано в соответствии с действующим порядком.

18.3. Поступившие красители, эссенции, кислоты должны храниться в упаковке завода-изготовителя. Пересыпание, переливание красителей, эссенций, кислот в другую посуду для хранения не допускается. Хранение их должно производиться в специальных шкафах на материальном складе.

18.4. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

18.5. При хранении сырья должен соблюдаться температурно-влажностный режим и срок годности сырья, установленный его изготовителями.

18.6. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего сырье должно быть переложено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха, промаркирована для использования в конкретных производственных помещениях.

19. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ, ТАРЫ.

19.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь, должны подвергаться тщательной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.

19.2. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов (с учетом особенностей технологического цикла).

Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально оборудованных местах.

19.3. Для строгого выполнения установленной периодичности санитарной обработки оборудования и аппаратуры в каждом цехе должен быть ежемесячный график мойки и дезинфекции.

19.4. Санитарную обработку резервуаров и емкостей, предназначенных для производства и хранения БАД, сырья для производства БАД, следует производить после каждого их опорожнения или в конце технологического цикла.

19.5. Для мойки и дезинфекции инвентаря и тары оборудуются специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, с подводкой горячей и холодной воды, со сливом в канализацию и вентиляцией.

19.6. На специализированных предприятиях и в цехах по производству жидких и пастообразных БАД - пробиотиков мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в установленном специальной инструкцией режиме.

19.7. В помещениях, требующих особого санитарно-противоэпидемического режима (производство пробиотических БАД, лабораторных боксах ит.п.), следует предусматривать установку бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха из расчета 1,5-2,2 Вт на 1м^3 воздуха, в соответствии с требованиями по их эксплуатации.

19.8. Изделия из стекла и коррозийно-стойких металлов и сплавов, полимерных материалов (полиэтилен высокой прочности, ПХВ - пластикаты, фильтры из фторопласта и полиядерных из лавсана), резины, латекса должны обрабатываться, согласно инструкциям по порядку их мойки и дезинфекции.

20. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА И ПРАВИЛАМ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

20.1. Микроклимат, уровень шума и вибрации, естественная и искусственная освещенность в производственных цехах, на рабочих местах, в бытовых и складских помещениях должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил.

20.2. В помещениях по производству БАД со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха в соответствии с действующими нормативными документами.

Не допускаются сквозняки и резкое охлаждение воздуха на рабочих местах.

20.3. Концентрация вредных веществ в рабочей зоне не должна превышать ПДК в соответствии с установленными гигиеническими нормативами. Лица, занятые во вредных условиях труда, должны быть обеспечены индивидуальными средствами защиты и лечебно-профилактическим питанием в соответствии с действующим законодательством.

20.4. Размещение и установка оборудования должны обеспечивать безопасность, устойчивость и удобство для обслуживания и ремонта, соблюдение последовательности технологических операций.

20.5.Технологическое и электрооборудование должно соответствовать требованиям «Правил устройства электроустановок» и требованиям СНиП 11-90-81.

20.6. Все работники производственных цехов должны ознакомиться и выполнять следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой личной одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы вымыть руки с мылом и щеткой, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку, менять санитарную одежду по мере загрязнения;
- соблюдать чистоту рук, лица;
- не принимать пищу и не курить в производственных помещениях, прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах;
- перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и продезинфицировать любым из разрешенных дез.средств.

20.7. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и бытовых помещениях. В аптечках не рекомендуется держать сильно пахнущие лекарственные средства.

20.8. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращать в медицинское учреждение.

20.9. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, должны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках.

21. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРОТУ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

Требования к организациям, участвующим в обороте БАД к пище.

21.1. Проектирование, строительство и реконструкция организаций, участвующих в обороте БАД, осуществляется в соответствии с проектной документацией и ведется в соответствии с нормами технологического проектирования и требованиями настоящих санитарных правил.

21.2. Организация по обороту БАД может размещаться в отдельно стоящих зданиях производственного назначения, в нежилых помещениях жилых домов при условии, что загрузка и выгрузка производится с торцов здания при отсутствии окон через загрузочный

бокс. Организации должны быть изолированы от других помещений, оборудованы отдельным входом, подъездной площадкой, рампой для разгрузки продукции (при необходимости).

21.3. Состав и площади организаций по обороту БАД определяются заданием на проектирование в зависимости от ассортимента и количества подлежащих хранению БАД, которые должны соответствовать требованиям санитарных правил и других нормативных документов.

Все помещения располагаются с учетом поточности процессов приемки, хранения, комплектации заказов и отпуска продукции.

21.4. Общие требования к организациям по обороту БАД устанавливаются в соответствии с требованиями строительных норм и правил и санитарно-эпидемиологическими правилами к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

22. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ БАД.

22.1. Организации, занимающиеся хранением БАД, должны быть оснащены в зависимости от ассортимента:

- стеллажами, поддонами, подтоварниками, шкафами для хранения БАД;
- холодильными камерами (шкафами) для хранения термолабильных БАД;
- средствами механизации для погрузочно-разгрузочных работ (при необходимости);
- приборами для регистрации параметров воздуха (термометры, психрометры, гигрометры).

Термометры, гигрометры или психрометры размещаются вдали от нагревательных приборов, на высоте 1,5-1,7 м от пола и на расстоянии не менее 3 м от двери. Показатели этих приборов ежедневно регистрируются в специальном журнале.

Контролирующие приборы должны проходить метрологическую поверку в установленные сроки.

22.2. Каждое наименование и каждая партия (серия) БАД хранится на отдельных поддонах.

На стеллажах, шкафах, полках прикрепляется стеллажная карта с указанием наименования БАД, партии (серии), срока годности, количества единиц хранения.

22.3. БАД следует хранить с учетом их физико-химических свойств, при условиях, указанных предприятием-производителем БАД, соблюдая режимы температуры, влажности и освещенности.

22.4. В случае, если при хранении, транспортировке БАД допущено нарушение, приведшее к утрате БАД соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, участвующие в обороте БАД, обязаны информировать об этом владельцев и получателей БАД. Такие БАД не подлежат хранению и реализации, направляются на экспертизу.

23. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ БАД.

23.1. Транспортные средства, используемые для перевозки БАД, должны быть в исправном состоянии, чистыми.

23.2. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид БАД. Транспортировка термолабильных БАД осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

23.3. БАД транспортируются и хранятся в первичной, вторичной, групповой таре, предусмотренной действующей нормативной и технической документацией, которая должна защищать упакованные БАД от воздействия атмосферных осадков, пыли, солнечного света, механических повреждений.

23.4. Транспортные средства, используемые для перевозки БАД, по мере загрязнения подвергаются мойке с применением разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы моющих средств, обработке дезинфицирующими средствами.

23.5. При транспортировке БАД должны иметь товарно-сопроводительные документы, оформленные с соответствии с установленным порядком.

24. ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ БАД

24.1. При размещении и устройстве помещений для реализации БАД следует руководствоваться требованиями санитарных правил и других нормативных документов.

24.2. Реализуемые БАД должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией.

24.3. Реализация БАД осуществляется только в потребительской упаковке.

24.4. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности, вида продукции следует сохранять до окончания реализации продукта.

24.5. Изъятая продукция до ее использования, утилизации или уничтожения подлежит хранению в отдельном помещении (шкафу), на особом учете, с точным указанием ее количества.

25. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

25.1. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

25.2. Объектами производственного контроля являются:

- производственные и санитарно-бытовые помещения;
- водоснабжение и канализация;
- поставляемое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, условия их хранения;
- оборудование и инвентарь, предназначенные для производства, хранения, транспортирования и реализация БАД;
- готовая продукция;
- условия труда работающих;
- организация медицинских осмотров и аттестация персонала по программе гигиенического обучения;
- соблюдение персоналом личной гигиены;
- владение персоналом правил личной гигиены.

25.3. Программа (план) производственного контроля составляется в соответствии с санитарными правилами и другими нормативными документами. В программу производственного контроля вносятся необходимые изменения.

25.4. Программа производственного контроля должна включать:

- контроль за возможными рисками загрязнения, применительно к каждому виду БАД и технологической процедуре;
- определение возможных рисков загрязнения сырья и готовой продукции;
- определение контрольных критических точек производства и обеспечение безопасности продукции;
- определение требований к методом контроля в этих точках;
- разработку санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасности продукции;
- определение соответствия санитарно-эпидемиологических условий производства и реализации продукции нормативным требованиям;

- требования к персоналу, ответственному за организацию и проведение производственного контроля.

25.5. Производственный контроль осуществляется на всех этапах технологического процесса (производства) и оборота БАД и подразделяется на: входной; по ходу технологического процесса; приемосдаточный.

25.6. При контроле по ходу технологического процесса осуществляется проверка выполнения требований технологической инструкции для своевременного выявления отклонений от НТД и обеспечения стабильности технологического процесса.

25.7. Все БАД, выпускаемые предприятием, подвергаются приемосдаточному контролю, по результатам которого принимается решение об их пригодности к использованию.

25.8. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, результатов лабораторных исследований и испытаний, выполняемых территориальным центром Госсанэпиднадзора в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

25.9. При выявлении отклонений в показателях качества и безопасности от нормируемых, в том числе и по одному из них, проводятся повторные исследования и испытания удвоенного количества образцов той же серии. Результаты повторных исследований являются окончательными и распространяются на всю серию (партию).

Приложение 1

ПЕРЕЧЕНЬ РАСТЕНИЙ (ЧАСТЕЙ РАСТЕНИЙ), ЗАПРЕЩЕННЫХ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В ПРОИЗВОДСТВЕ БАД К ПИЩЕ.

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1	Абрус молитвенный (индийская лакрица, молельные бобы, хеквирити)	Abrus precatorius L.	Семена
2	Авран лекарственный (кровник)	Gratiola officinalis L.	Надземная часть растения
3	Адлумия грибовидная	Adlumia fugosa Greene	Все части растения
4	Азадирахта индийская (маргоза, ним)	Azadirachta indica A. Juss.	Все части растения
5	Азиазарум гетеротропный	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Корни
6	Аконит (борец)	Aconitum	Все виды, все части растения
7	Амми зубная (виснага морковевидная)	Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	Все части растения
8	Аморфофаллус	Amorphophallus Blus ex Decne	Все части растения
9	Анабазис	Anabasis L.	Все виды, побеги
10	Анаденантера иноземная	Anadenanthera peregrina Speg.	Все части растения
11	Анамирта коккулюсовидная (коккулюс индийский, кукольван, рыбная ягода)	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	Все части растения
12	Анхалониум Левина	Anhalonium lewinii Jennings	Все части растения
13	Аплопаппус разнолистный	Aplopappus heterophyllus	Все части растения
14	Аргемоне	Argemone L.	Все виды, все части растения
15	Арека катеху (арековая пальма, бетельная пальма, пальма катеху)	Areca catechu L.	Все части растения
16	Аризарум	Arisarum Mill.	Все части растения
17	Аристолохия (кирказон ломоносовидный)	Aristolochia L.	Все виды, все части растения
18	Арника	Arnica L.	Все виды, цветки
19	Аронник	Arum L.	Все виды, все части растения
20	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum glaucum Delile	Надземная часть растения

1	2	3	4
21	Атеросперма мускусная	Atherosperma moschatum Labill.	Все части растения, эфирное масло всех частей растения
22	Багульник (клоповник большой, розмарин лесной)	Ledum L.	Все виды, надземная часть растения, побеги
23	Бакаутовое дерево (гваяковое дерево)	Guaiacum officinale L.	Все части растения
24	Бакковия	Bacconia L.	Все части растения
25	Баранец обыкновенный	= Плаун (Huperzia selago (L.) Bernh. ex Schrank et Mart.)	Все части растения
26	Барбарис	Berberis L.	Все виды, корни, кора
27	Барвинок (катарантус)	Vinca L.	Все виды, все части растения
28	Башмачок	Cypripedium sp.	Все виды, все части растения
29	Безвременник	Colchicum sp.	Все виды, все части растения
30	Бейлшмидия	Beilschmiedia Nees	Все части растения
31	Белена	Hyoscyamus sp.	Все виды, все части растения
32	Белладонна (красавка)	Atropa bella-donna L.	Все виды, все части растения
33	Белозор болотный (белоцветка болотная, перелойная трава)	Parnassia palustris L.	Все части растения
34	Белоцветник летний	Leucojum aestivum L.	Все части растения
35	Бересклет европейский (бруслина)	Euonymus europaea L.	Семена
36	Биота восточная	Biota orientalis L.	Все части растения
37	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	Листья, плоды
38	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	Все части растения
39	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	Все части растения
40	Бобовник анагировидный (золотой дождь)	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	Все части растения
41	Болиголов пятнистый	Conium maculatum L.	Все части растения
42	Борония	Boronia Sm.	Эфирное масло из листьев и побегов всех видов растения

1	2	3	4
43	Бруцея яванская	Brucea javanica Merr.	Все части растения
44	Бузина травянистая	Sambucus ebulus L., кроме S. Racemosa (семена для получения масла), S. Nigra (плоды в качестве пищевого красителя)	Все части растения
45	Бузульник зубчатый	Ligularia dentata Hara	Все части растения
46	Бурасайя мадагаскарская	Burasaia madagascariensis DS	Все части растения
47	Василистник	Thalictrum L.	Все виды, надземная часть растения
48	Вексибия толстоплодная (софора толстоплодная)	Vexibia pachycarpa (C.A.Mey.) Yakovl. (= Sophora pachycarpa C.A.Mey.)	Все части растения
49	Верблюжья колючка обыкновенная	Alhagi pseudalhagi Fisch.	Побеги
50	Ветреница	Anemone nemorosa, A. ranunculoides.	Все части растения
51	Вех (цикута)	Cicuta L.	Все виды, все части растения
52	Витания снотворная	Withania somnifera (L.) Dunal	Все части растения
53	Водосбор	Aquilegia L.	Все виды, корни
54	Воловик лекарственный	Anchusa officinalis L.	Все части растения
55	Волчеягодник	Daphne sp.	Все виды, все части растения
56	Воронец	Actaea L.	Все виды, все части растения
57	Вороний глаз	Paris L.	Все виды, все части растения
58	Вязель (многоцвет, чахоточная трава)	Coronilla L.	Все виды, корни, семена
59	Гармала (могильник, собачье зелье)	Peganum L.	Все виды, надземная часть растения
60	Гельземиум вечнозеленый (желтый жасмин)	Gelsemium sempervirens L.	Все части растения
61	Гидрастис канадский (желтокорень, золотая печать)	Hydrastis canadensis L.	Все части растения
62	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M.Pimem	Все части растения
63	Глауциум (мачек)	Glaucium L.	Все виды, надземная часть

1	2	3	4
64	Гледичия обыкновенная (гледичия трехколючковая)	Gleditsia triacanthos L.	Все части растения
65	Гомфокарпус кустарниковый (харг)	Gomphocarpus (L.) Ait.f.	Все части растения
66	Горицвет (адонис)	Adonis L.	Все виды, надземная часть растения
67	Горошек посевной (Г. узколистный)	Vicia Angustifolia, V. sativa	Все части растения
68	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	Все части растения в период плодоношения
69	Грудника (сида)	Cida L.	Все виды, все части растения (содержит эфедрин)
70	Гуперция селяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Все части растения
71	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	Надземная часть растения
72	Дельфиниум (живокость)	Delphinium L.	Все виды, все части растения
73	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	Все части растения
74	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части растения
75	Джут	Corchorus L.	Все виды, семена
76	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	Все части растения
77	Донник	Melilotus oficinalis.	Кроме корней; надземная часть используется в качестве пряности, ароматизатора
78	Дорифора сассафрас	Doryphora sassafras Endl.	Все части растения,, эфирное масло всех частей растения
79	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	Все части растения
80	Дурман	Datura L.	Все виды, все части растения
81	Дурнишник (зобник, репей колкий)	Xanthium L.	Все виды, все части растения
82	Дымянка	Fumaria L.	Все виды, все части растения

1	2	3	4
83	Дюбуазия	Duboisia L.	Все виды, все части растения
84	Желтушник	Erysimum	Все виды, все части растения
85	Жимолость	L. chamissoi, плоды L. Tatarica, L. xylosteum	L. chamissoi - все части растения: L. Tatarica, L. xylosteum - плоды
86	Зигаденус сибирский	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	Все части растения
87	Иберийка горькая	Iberis amara L.	Все части растения
88	Игнация горькая	Ignatia amara L.	Все части растения
89	Ипекакуана	Cephaelis	Все виды, все части растения
90	Каби паранская	Cabi paraensis Ducke	Все части растения
91	Каладиум	Caladium Vent	Все части растения
92	Калужница	Caltha sp.	Все виды, надземная часть растения
93	Кананга душистая (иланг-иланг)	Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	Все части растения
94	Кардария крупковая	Cardaria draba (L.) Desv.	Все части растения
95	Кат	Catha edulis Forsskal e[Endl.	Лист
96	Качим (гипсолюбка, перекати поле)	Gypsophila L.	Все виды, все части растения
97	Квилайя мыльная	Quillaja saponaria Molina	Все части растения
98	Кендырь	Apocynum L.	Все виды, все части растения
99	Кислица обыкновенная	Oxalis acetosella L.	Все части растения
100	Клещевина обыкновенная	Ricinus communis L.	Все части растения
101	Княжик сибирский	Atragene sibirica L.	Все части растения
102	Кокаиновый куст (кока)	Erythroxylum coca Lam.	Все виды, все части растения
103	Кокорыш обыкновенный (Собачья петрушка)	Aethusa Cynapium L.	Все части растения
104	Коллинсония анисовая	Collinsonia anisata Sims.	Надземная часть растения
105	Колоказия	Colocasia L.	Все виды, все части растения
106	Конопля	Cannabis sp.	Все виды, все части растения

1	2	3	4
107	Консолида великолепная	Consolida regalis S.F. Gray	Плоды, семена
108	Коптис (золотая нить, пикрориза курроа)	Picrorhiza kurroa	Все виды, все части растения
109	Копытень	Asarum L.	Все виды, все части растения, масло эфирное, масло из корней и корневищ
110	Коринокарпус гладкий	Corynocarpus Laevigata Forst.	Ядро, плод
111	Корнулака белоцветковая	Cornulaca leucantha Charif et Allen	Надземная часть растения
112	Косциниум продырявленный	Coscinium fenestratum Colebr.	Все части растения
113	Крестовник	Senecio	Все виды, надземная часть растения
114	Кроссоптерикс (кочи)	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Кора
115	Кротолария	Crotalaria L.	Все виды, все части растения
116	Кротон слабительный	Croton tiglium L.	Все части растения
117	Круглосемянник тонколистный	Cyclospermum leptophyllum Sprague	Плоды
118	Ксанториза простейшая	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Корень
119	Кубышка	Nuphar L.	Все виды, все части растения
120	Куколь обыкновенный	Agrostemma githago L.	Все части растения
121	Купена (соломонова печать)	Polygonatum L.	Все виды, все части растения
122	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb.	Все части растения
123	Лаконос (фитолакка американская)	Phytolacca L.	Все виды, все части растения
124	Ландыш	Convallaria L.	Все виды, все части растения
125	Ластовень	Vincetoxicum sp.	Все виды, все части растения
126	Латуа ядовитая	Latua venenosa Phil.	Все части растения
127	Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb.	Все части растения
128	Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl.	Стебли, лист
129	Лобелия	Lobelia L.	Все виды, все части растения

1	2	3	4
130	Ломонос (клематис)	Clematis sp.	Все виды, все части растения
131	Лофофора (пейотл)	Lophophora L.	Все виды, все части растения
132	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	Все части растения
133	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	Все части растения
134	Лютик	Ranunculus L.	Все виды, надземная часть растения
135	Магнолия	Magnolia L.	Все виды, все части растения
136	Магония (горный виноград)	Mahonia Nutt.	Все виды, все части растения
137	Мак	Papaver L.(P. Arenarium M. Bieb., P. Bracteatum Lindl., P. Croceum, P. Dubium, P. Nudicaule)	Все части (кроме семян)
138	Маклея	Macleaya	Все виды, надземная часть растения
139	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	Все части растения
140	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	Все части растения
141	Марь	Chenopodium L.	Все виды, все части растения, эфирное масло всех частей растения, масло семян
142	Марьянник	Melampyrum sp.	Все виды, все части растения
143	Мелия индийская	Melia azedarach L.	Все части растения
144	Мелкоракитник русский (ракитник)	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	Все части растения
145	Мирикария	Myricaria	Все виды, все части растения
146	Митрагина	Mitragyna L.	Все виды, все части растения
147	Можжевельник казацкий	Juniperus sabina L.	Все части растения
148	Молочай	Euphorbia sp.	Все виды, все части растения
149	Мордовник	Echinops L.	Все виды, плоды

1	2	3	4
150	Морозник	Helleborus	Все виды, все части растения
151	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	Корневища
152	Мыльнянка лекарственная (мыльная трава, мыльный корень)	Saponaria officinalis L.	Все части растения
153	Мытник	Pedicularis sp.	Все виды, все части растения
154	Нандина домашняя	Nandina domestica Thunb.	Кора, кора корней
155	Наперстянка	Digitalis sp.	Все виды, все части растения
156	Науклея клюволистная	Nauclea rhynchophylla Miq.	Все части растения
157	Нектандра пухури большая	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Плоды
158	Немуарон Гумбольдта	Nemuaron humboldtii Bail.	Эфирное масло растения
159	Норичник	Scrophularia sp.	Все виды, все части растения
160	Обвойник	Periploca L.	Все виды, кора
161	Одостемон ползучий	Odostemon aquifolium Rydb.	Корни
162	Окопник	Symphytum	Все виды, корни
163	Олеандр	Nerium L.	Все виды, все части растения
164	Омежник	Oenanthe sp.	Все виды, все части растения
165	Омела (дубовые ягоды, птичий клей)	Viscum L.	Все виды, все части растения
166	Орикса японская	Orixa japonica Thunb.	Все части растения
167	Осока парвская	Carex brevicollis DC.	Надземная часть растения
168	Остролодочник	Oxytropis L.	Все виды, все части растения
169	Оцимум священный	Ocimum sanctum L.	Эфирное масло всех частей растения
170	Очиток (грыжная трава, лихорадочная трава)	Sedum L.	Все виды, все части растения
171	Очный цвет полевой	Anagallis arvensis L.	Все части растения
172	Парнолистник	Zygophyllum L.	Все виды, все части растения
173	Паслен	Solatium sp.	Все виды, все части растения
174	Пеларгония (герань)	Pelargonium Willd.	Все виды, все части растения
175	Переступень	Bryonia L.	Все виды, корни

1	2	3	4
176	Перец бетель	Piper betle L.	Все части растения
177	Перец опьяняющий (перец Кава-Кава, кава-кава)	Piper methysticum (kava-kava)	Все части растения
178	Песколюб седоватый	Prammogeton canescens Vatke	Плоды
179	Петалостилис лабихеевидный	Petalostylis labicheoides R. Br.	Надземная часть растения
180	Петросимония однотычинковая	Petrosimonia monandra Bunge	Надземная часть растения
181	Печеночница	Anemone sp.	Все виды, все части растения
182	Пикульник	Galeopsis sp.	Все виды, все части растения
183	Пинеллия тройчатая	Pinellia ternata Britenbach	Стебли
184	Пион уклоняющийся	Paeonia anomalae	Все части растения
185	Пиптадения иноземная	Piptadenia peregrina Benth.	Кора
186	Писцидия ярко-красная	Piscidia erythrina L.	Все части растения
187	Плаун	Huperria L.	Все виды, все части растения
188	Плевел опьяняющий	Lolium temulentum L.	Плоды
189	Повилика	Cuscuta L.	Все виды, все части растения
190	Погремок	Rhinanthus L.	Все виды, все части растения
191	Подофил	Podophyllum L.	Все виды, корневища с корнями
192	Подснежник Воронова	Galanthus woronowii Lozinsk.	Все части растения
193	Полынь таврическая	Artemisia taurica Willd.	Надземная часть растения, эфирное масло всех частей растения
194	Полынь цитварная	Artemisia cina Berg. Ex Poljak.	Надземная часть растения, эфирное масло всех частей растения
195	Пролесник	Mercurialis L.	Все виды, все части растения
196	Прострел	Pulsatilla sp.	Все виды, все части растения
197	Псилокаулон непохожий	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Надземная часть растения

1	2	3	4
198	Пузырница	Physochlaina L.	Все виды, все части растения
199	Пузырчатая головня кукурузы	Ustilago maydis DC.	Все части растения
200	Пузырчатка вздутая	Utricularia physalis	Надземная часть растения
201	Рамона чистецовая	Ramona stachyoides Briq.	Все части растения
202	Раувольфия разнолистная	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	Все части растения
203	Рвотный орех	Strychnos nux-vomica (lucida R. Br.)	Кора корней, плоды
204	Ремерия отогнутая	Roemeria refracta DC.	Все части растения
205	Рогоглавник	Ceratocephala L.	Все виды, все части растения
206	Рододендрон	Rhododendron sp.	Все виды, все части растения
207	Рута	Ruta L.	Все виды, все части растения
208	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
209	Рябчик уссурийский	Fritillaria ussuriensis Maxim.	Все части растения
210	Саговник завитой	Cycas circinalis L.	Семена
211	Саговник поникающий	Cycas revoluta Thunb.	Семена
212	Саксаул	Haloxylon	Все виды, лист, стебли
213	Сангвинария канадская	Sanguinaria canadensis L.	Корни
214	Сарколобус	Sarcolobus R. Br.	Все части растения
215	Саркоцефалус	Sarcocephalus Afzel. ex Sabine	Все части растения
216	Сарсазан шишковатый	Haloxylon articulatum Bunge	Листья, стебли
217	Сассафрас беловатый	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Все части растения, эфирное масло из корней и древесины
218	Сведа вздутоплодная	Suaeda physophora Pall.	Все части растения
219	Свинчатка европейская	Plumbago europaea L.	Все части растения
220	Сейдлиция розмариновая	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Лист, стебли
221	Секуринега	Securinega	Все виды, побеги
222	Сигезбекия восточная	Siegesbeckia orientalis L.	Все части растения

1	2	3	4
223	Симмондсия калифорнийская (хохоба)	Simmondsia californica Nutt.	Семена
224	Синяк обыкновенный	Echium vulgaris L.	Все части растения
225	Скополия	Scopolia L.	Все виды, все части растения
226	Смодингиум острый	Smodingium argutum E. Mey	Все части растения
227	Солерос кустарниковый	Salicornia fruticosa L.	Лист, стебли
228	Солянка южная (=С. русская)	Salsola australis R.Br. (= S. ruthenica lljin)	Все части растения
229	Сорго аллепское (гумай, джонсонова трава)	Sorghum halepense (L.) Pers.	Все части растения
230	Спорынья (маточные рожки)	Claviceps sp.	Все виды, все части растения
231	Стеллера карликовая	Stellera chamaejasme L.	Все части растения
232	Стефания	Stephania	Все виды, клубни с корнями
233	Стриктокардия липолистная	Strictocardia tiliaefolia Hall.	Семена
234	Строфант комбе	Strophanthus kombe Oliv.	Все части растения
235	Сферофиза солонцовая	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	Все части растения
236	Табак	Nicotiana L.	Все виды, все части растения
237	Тамус обыкновенный (адамов корень)	Tamus communis L.	Все части растения
238	Таушия	Tauschia Schltdl.	Все части растения
239	Термопсис ланцетный (мышатник, пьяная трава)	Thermopsis lanceolata R. Br.	Все виды, все части растения
240	Тиноспора сердцелистная	Tinospora cordifolia Miers	Все части растения
241	Тисс	Taxus L.	Все виды, все части растения
242	Тоддалия азиатская	Toddalia asiatica Lam.	Все части растения
243	Токсидендрон	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	Все виды, все части растения
244	Турбина щитковидная	Turbina corymbosa Raf.	Семена
245	Тысячеголов	Viccaria sp.	Все виды, все части растения
246	Унгерния Виктора	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	Все части растения

1	2	3	4
247	Унгерния Северцева	Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	Все части растения
248	Унона душистейшая	Unona odoratissima Blanco	Цветы
249	Фибраурея красильная	Fibraurea tinctoria Lour.	Все части растения
250	Физохляйна алайская	Physochlaina alaica Korotk.	Корни
251	Физохляйна восточная	Physochlaina orientalis G. Don f.	Корни
252	Хинное дерево	Cinchona succirubra Pavon.	Кора
253	Хохлатка	Corydalis sp.	Все виды, все части растения
254	Хренное дерево	Moringa oleifera Lam.	Все части растения
255	Хуннеманния дымянколистная	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	Все части растения
256	Цефалантус западный	Cephalanthus occidentalis L.	Надземная часть растения
257	Цикламен аджарский, (дряква аджарская)	Cyclamen adsharicum Pobed.	Все части растения
258	Цикламен европейский	Cyclamen europaeum L.	Все части растения
259	Цимбопогон Винтера	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Эфирное масло всех частей растения
260	Цирия Смита	Zieria smithii Andr.	Надземная часть растения, эфирное масло всех частей растения
261	Чаульмугра (гиднокарпус Курца)	Hydnocarpus kurzii (King.) Warb. (= Taractogenos kurzii King.)	Все части растения
262	Чемерица	Veratrum sp.	Все виды, все части растения
263	Чернокорень лекарственный (лиходейка)	Cynoglossum officinalis L.	Все части растения
264	Чина	Lathyrus sp.	Все виды, все части растения
265	Чистец болотный	Stachys palustris L.	Все части растения
266	Чистец шероховатый	Stachys aspera Michx.	Надземная часть растения
267	Чистотел	Chelidonium L.	Все виды, надземная часть растения

1	2	3	4
268	Чистяк весенний	Ficaria verna Huds.	Все части растения
269	Чистяк калужницелистный	Ficaria calthifolia Reichenb.	Все части растения
270	Шангиния ягодная	Schanginia baccata Moq.	Лист, побеги
271	Эводия мелиелистная	Evodia meliefolia Benth.	Все части растения
272	Эводия простая	Evodia simplex Cordem.	Все части растения
273	Эецефаляртос Баркнера	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	Все части растения
274	Эфедра (хвойник хвощевой, чилибуха)	Ephedra sp.	Все виды, все части растения
275	Ялапа настоящая	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	Все части растения
276	Ятрориза дланевидная (Колумба)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrorrhiza columba (Roxb.) Miers.)	Все части растения

Прим. Запрещается применение:

- растений, содержащих сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества;

-неприродных синтетических веществ - аналогов активно действующих начал лекарственных растений (не являющиеся эссенциальными факторами питания).

Приложение 2

РАСТЕНИЯ (ЧАСТИ РАСТЕНИЙ) И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, НЕ ПОДЛЕЖАЩИЕ ВКЛЮЧЕНИЮ В СОСТАВ ОДНОКОМПОНЕНТНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ:

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	Аралия высокая	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	Все части растения
*	Аралия маньчжурская	См. Аралия высокая	-
2	Африканская слива	Pygeum africanum	Кора растения
3	Валериана	Valeriana L.	Все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	Ginkgo biloba L.	Надземная часть растения
*	Дамиана	См. Турнера возбуждающая	-
5	Джимнема сильвестре	Gymnema sylvestre	Все части растения
6	Дикий ямс	Dioscorea villosa	Корневища растения
*	Диоскорея мохнатая	См. Дикий ямс	-
7	Женьшень	Ginseng	Все виды, все части растения
8	Заманиха высокая	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	Все части растения
9	Зверобой	Hypericum L.	Все виды, все части растения
*	Золотой корень	См. Родиола розовая	
10	Иглица шиповатая	Ruscus aculeatus (Butcher 's Broom)	Все части растения
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	Все части растения

12	Лимонник китайский	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Все части растения
13	Муира пуама	Muira puama (Liriosma jvata)	Все части растения
14	Муравьиное дерево	Tabebuia heptaphylla	Кора
*	Оплопанакс высокий	См. Заманиха высокая	-
*	По де Арко	См. Муравьиное дерево	-
15	Родиола розовая	Rhodiola rosea L.	Все части растения
*	Свободноягодник колючий	См. Элеутерококк колючий	-
*	Табебуйя	См. Муравьиное дерево	-
16	Турнера возбуждающая	Turnera Diffusa	Все части растения
*	Чертов куст	См. Элеутерококк колючий	-
*	Чертово дерево	См. Аралия высокая	-
*	Шип-дерево	См. Аралия высокая	-
17	Элеутерококк колючий	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Все части растения
*	Эхинопанакс высокий	См. Заманиха высокая	-
18	Юкка нитевидная	Yucca filamentosa	Листья растения

- - звездочкой обозначены синонимы русских названий лекарственных растений.

Приложение 3

БИОЛОГИЧЕСКИЕ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ, КОТОРЫЕ МОГУТ ОКАЗАТЬ ВРЕДНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ.

1. Органы и ткани животных, их экстракты и продукты их переработки, представляющие риск передачи агентов прионовых заболеваний (трансмиссивная губчатая энцефалопатия): череп, включая мозг и глаза, небные миндалины; позвоночный столб, спинной мозг и дорсальные ганглии; кишечник; селезенка жвачных животных, а также мясо механической обвалки, топленый жир, желатин, коллаген и кальция дифосфат, выработанные из них; органы и ткани скота и промысловых диких животных старше 30 месяцев; органы и ткани скота из третьих стран без сертификата об удалении специфических материалов риска.

При ввозе в Республику Узбекистан сырья для изготовления пищевой продукции и БАД к пище, а также БАД к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

2. Гормоны, гормонально активные ткани и органы животных.
3. Объекты животного происхождения - скорпион (Scorpiones L.) - всё тело; все виды шпанский мушки (Lytta sp.) - всё тело; божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.) - всё тело.
4. Спороносные микроорганизмы (B. Subtilis, B. Lichenifornus и т.п.); спороносные аэробные микроорганизмы - представители рода Bacillus: B.Polimyxa, B. Cereus, B. Megatherium, B. Thuringiensis, B. Coagulans и другие представители этого рода;

Polimyxa, B. Cereus, B. Megatherium, B. Thurmgiensis, B. Coagulans и другие представители этого рода;

- представители родов и видов бактерии, среди которых распространены условно-патогенные штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности (Enterococcus faecalis, E. Faecium, Escherichia, Candida и т.п.).

- бесспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной защитной микрофлоре человека, в том числе представители рода Lactobacillus.

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы;

- все виды микроскопических плесневых грибов, относящихся к родам Aspergillus, Alternaria, Candida, Chaetomium, Cladosporium, Fusarium, Gcotrichum, Pseudollescheria, Mucor и др.; живые дрожжи.

5. Антибиотики.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

1. Баренбойм Г. М., Маленков А. Г. Биологически активные вещества. Новые принципы поиска. – М.: Наука, 1986.- 368 с.

2. Белоусов Ю. И., Моисеев В. С., Лепахин В. К. Клиническая фармакология и фармакотерапия: Руководства для врачей.- М.: Унверсум, 1993.- 398 с.

3. Булдаков А. С. Пищевые добавки. Справочник.- С.-Пб.: « Ut» 1996.- 240 с.

4. Вуртман Р. Дж. Питательные вещества, влияющие на функции мозга // В мире наука.- 1983.-№ 2. – С 69-80.

5. Влияние биологически активных добавок к пище с различным содержанием витаминов на витаминный статус человека /О. А. Вржесинская, Н. А. Бекетова, В. А. Никитина, О. Т. Переверзева и др. //Вопросы питания. –2002. -№1-2. –С. 27-31

6. Закон Республики Узбекистан "Об охране здоровья граждан" Принят 29 августа 1996 года с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1999 года //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1996. -№19. -статья 128; -1999. -№5. -статья 124.

7. Закон Республики Узбекистан "О государственном санитарном надзоре" от 3 июля 1992 года с изменениями и дополнениями 6 мая 1995 года и 15 апреля 1999 года //Ведомости Верховного Совета Республики Узбекистан. –1992. - №9. -статья 355; Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1995. -№6. -статья 118; -1999. -№5. -статья 124),

8. Закон Республики Узбекистан "О качестве и безопасности пищевой продукции", от 30 августа 1997 года. //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1997. -№9. -статья 239).

9. Кузник Б. И., Хавинсон В. Х., Морозов В. Г. Цитомедины. 25-летний опыт эксприментальных и клинических исследований. – СПб.: Наука, 1998. – 310 с.

10. Методические рекомендации по прогнозированию и оценке экономического эффекта результатов научно-исследовательских работ по гигиене питания./Воронина Н.В., Худайберганов А.С., Ташкент, 2003, 16 С.

11. Методические рекомендации «Экспериментальная модель оценки эффективности биологически активных добавок к пище (БАД)». Рузиева М.М., утвержден УМС МЗ Р Уз 22 июля 2004 г., Ташкент, 2004 г., 28 с.

12. Нетребенко О. К., Назарова Е. В. Обзор материалов VIII Европейской конференции по питанию //Вопросы питания. –1999. -№5-6. –С. 41-44.

13. Оганов Р. Г., Киселева Н. Г. Роль пищевых добавок в профилактике атеросклероза //Центрально-Азиатский мед.журн. – 1997. –Т.3, №1. –С. 52-58.

14. Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания. СанПиН Р Уз за № 0138-03. Ташкент, 2003, Ибн Сино, 183 С.

15. Питание и здоровье: биологически активные добавки к пище. //Сборник тезисов Второго Международного симпозиума. –Москва, 1996. -Т.2. -С. 12-17.

16. FAO/WHO. Carbohydrates in human nutrition: Report of Joint FAO/WHO Expert Consultation. Rome: WHO. –1997.

17. Fei Long Workshops on micronutrient deficiency control, Dali and Chongqing, Southwest of China //Sight and life. Newsletter. -№2. -2000. -P. 20-23.

18. Frances J. Clinical nutrition and dietetics. USA, New York, 1991. -854 p.